部品の交換・購入について

●損傷した場合は、新しい部品と交換（有料）してください。
●お買い求めの際には、製品の型名をご確認のうえ、お買い上げの販売店でお求めください。
（ホームページでのご購入は下記のお客様ご相談窓口参照）

部品名	部品番号
おかず容器パッキン	567701-00
スープ容器パッキン	561704-00
スープ容器弁パッキン	561656-00
はし箱セット(はし箱・はし)	567707-○○

○○表示は部品色柄記号です。お求めの際は製品の色柄記号までご指定願います。
（底面シールに表示）
＜表示例＞
SL-NC09 ST ←色柄記号

●おかず容器パッキン・スープ容器弁パッキン・スープ容器パッキンは消耗品です。1年を目安にご確認ください。
●容器セットなどの樹脂は、食品衛生上安全な材料を使用していますが、ザラザラしてきたり、損傷してきた場合は新しい部品に交換（有料）してください。

お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品のご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。ご転居やご贈答品などでお困りの場合は、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。所在地・電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

お客様ご相談センター ナビダイヤル® **0570-011874**
市内通話料金でご利用いただけます

受付時間 9:00～17:00　月曜日～金曜日（祝日・弊社休業日を除く）

●携帯電話・PHS・IP電話など（ナビダイヤルが利用できない電話）でのお問い合わせ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・Tel（06）6356-2451
●ファクシミリでのお問い合わせ・・・・・Fax（06）6356-6143
製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。

〒530-0043　大阪市北区天満1丁目19番9号

お客様からご提供いただく「お名前・ご住所・電話番号など」は、製品のアフターサービスおよびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承願います。

■ホームページのご案内

部品・消耗品・別売品のご購入専用ページ　http://www.zojirushi-de-shopping.com/

象印マホービン株式会社

SL-NC / C

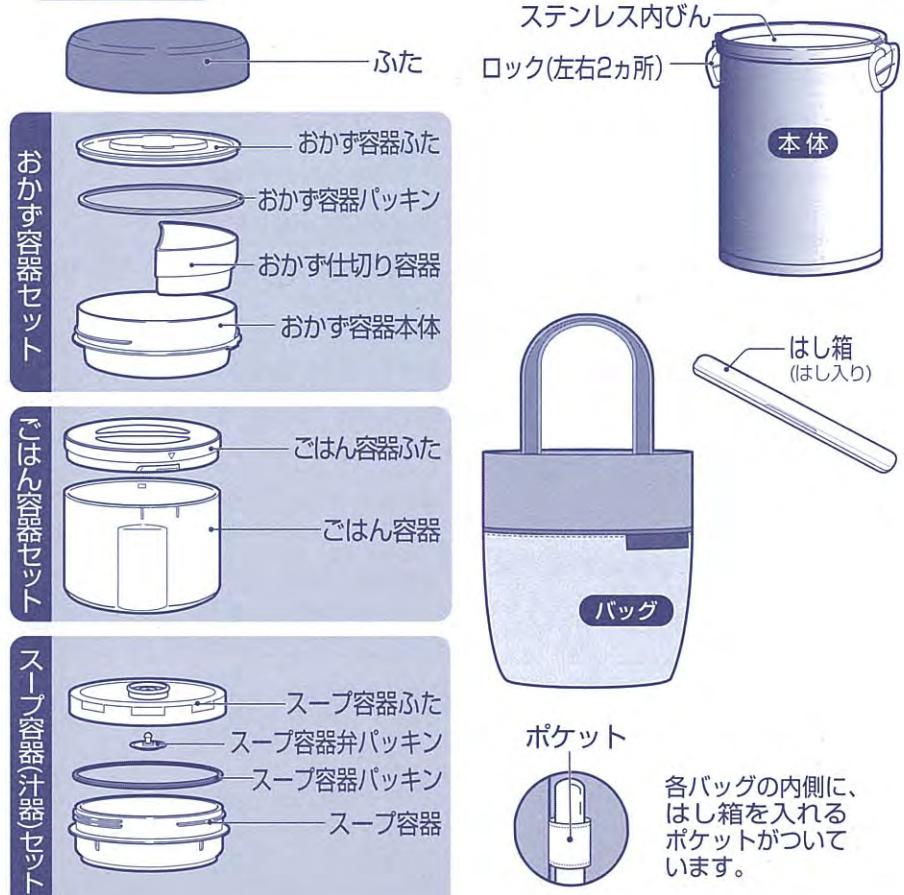
ZOJIRUSHI

家庭用

ステンレスランチジャー お・べ・ん・と

SL-NC 型　取扱説明書

各部のなまえ



各バッグの内側に、はし箱を入れるポケットがついています。

ご使用前に必ずお読みください。そして大切に保管してください。

必ずお守りください

●ご使用になるときは、やけどや内容物　の変質 ・ 変色、製品の故障や汚れを防ぐために次のことは、必ずお守りください。

乳幼児の手の届くところには置かない
また、いたずらには十分注意する
やけどやけがなど危険です。

改造や分解修理はしない
故障や事故の原因になります。

製品の横置きはしない
内容物が漏れる原因になります。

さげひも（バッグのとっ手）を持って振り回さない
けがや損傷など危険です。

火を通したおかず類は、冷ましてからおかず容器に入れる
熱いままふたをすると腐敗の原因になります。
熱いままふたをすると容器ふたが変形したり、内容物が漏れる原因になります。

ごはん・スープ類・おかずをステンレス内びんに直接入れない
さびが発生する原因になります。

ごはん容器にごはん以外のものを入れない
内容物が漏れる原因になります。

炊き込みごはんや焼き飯など、具や調味料を加えて炊いたごはんは入れない
腐敗の原因になります。

おかず容器には生ものや乳製品など変質・腐敗しやすい物は絶対に入れない
腐敗ガスの圧力で、容器が破損や変形する原因になります。

ストーブやコンロなど火のそばに近づけない
変形や変色の原因になります。

直射日光のあたる場所に長時間放置しない
製品が変色する原因になります。

内容物でステンレス内びんが汚れたときはできるだけ早くふき取る
さびや穴あきなど故障の原因になります。

本体外側の底に貼っているシールは絶対にはがさない
さびや穴あきなど故障の原因になります。

すべてのパッキンは必ずつけた状態で使用する
内容物が漏れる原因になります。

食品の保温以外には使用しない

ごはん容器・おかず容器にスープ類を入れない
内容物が漏れる原因になります。

お手入れの際は次のことを守る
- **シンナーやベンジン・金属たわし・研磨材入りたわし・みがき粉・クレンザーなどは、使用しない**
  製品を損傷する原因になります。
- **塩素系漂白剤は使用しない**
  さびや穴あき(本体内側)など故障の原因になります。
- **煮沸はしない。また食器洗い乾燥機や食器乾燥器などは使用しない**
  傷やさび・変形など故障の原因になります。

電子レンジで各容器の内容物を加熱するときは次の点を守ること
- **各容器のふたは、はずしてから加熱する** ふたを加熱すると変形や破損の原因になります。
- **本体を入れない** 火花が飛び危険です。
- **複合電子レンジのオーブングリル機能で使用しない**
  他の料理でオーブン・グリルを使用したあとレンジで加熱する場合は、庫内が冷めてから使用する 容器が変形し故障の原因になります。
- **各容器を電子レンジで空だきしない** 容器が変形し故障の原因になります。
- **油類、糖分の多い食品を長時間加熱しない** 高温になり容器が変形し故障の原因になります。

ごはんやおかず類は、できるだけ早く（6時間以内）食べる
このとき、ごはん・おかず類は一度に食べきる 腐敗の原因になります。

内容物を長時間保存しない 腐敗の原因になります。
また、生ものや乳製品など変質・腐敗しやすい物の保温はしない
腐敗ガスの圧力で、容器が破損や変形する原因になります。

ご注意とお願い

使用後は必ず容器やパッキンをきれいに洗う
腐敗・カビ発生・におい移り・変色の原因になります。また内容物が漏れる原因になります。

落とす、ぶつけるなど強い衝撃を与えない
樹脂部分が破損したり、本体のステンレス表面がへこみ、保温性能が低下することがあります。

製品専用の部品以外は取りつけない
漏れや故障の原因になります。

缶やびんなどを本体に入れない
変形し、故障の原因になります。

ふたを持って運ばない
落とすと危険です。

においの強い物や色素の濃いおかず類（ほうれん草・たくあん・しそ・にんじんなどの有色野菜）はラップフィルムやクッキングホイルに包んで入れる
直接入れるとにおいがついたり、色素がしみ込んで変色する原因になります。

だし入りみそを使ったみそ汁をスープ容器に入れると、スープ容器が膨張し、スープ容器ふたが開かなくなることがあります。そのときは、スープ容器ふた中央部の穴をつまようじのうしろなど先のとがっていない細い棒で弁パッキンを破らないようにつき、内圧を抜いてください。〈右図参照〉

おかずがあたたかい状態で、おかず容器ふたを閉めると、開けるときにかたくなる場合があります。そのときはおかず容器パッキンに指をかけ、おかず容器ふたを持ち上げてください。

Q&A

症　状	原　因	処　置
保温が効かない	十分に熱いごはん・スープ類を入れていますか?	ごはん容器とスープ容器には、十分に熱いごはん・スープ類を入れてください。また、あらかじめ予熱をするとより効果的です。
	スープ容器に熱いスープ類を入れずに使用すると、十分に保温出来ないことがあります。保温効果を高めるため、スープ類が不要な場合でも、スープ容器に熱湯を入れるとより効果的です。	
製品を振ると「シャカシャカ」という音がする	保温効果を高めるために、本体内部に入れている銅箔（アルミ箔）がこすれて出る音です。異常ではありません。	

SI

使い方 ●ご使用前に、各容器やはしなどをぬるま湯で十分に洗ってくだ さい。

1 各容器を取り出す

ロックをはずし(2ヵ所)、ふたを取り、
各容器を本体から取り出します。

2 予熱する

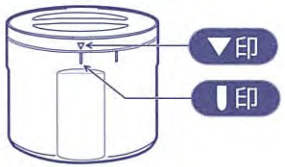
①保温効果を高めるため、あらかじめステンレス内びん・ごはん容器・スープ容器に熱湯を少量入れ、1～2分あたためます。
②予熱後は、その湯を捨て、水気をふき取ります。

3 スープ容器にスープ類を入れる

スープ容器ふたを開け、熱いスープやみそ汁などを入れてから、**きっちりとふたを閉め**、ステンレス内びんに入れます。
※スープ容器ふたにパッキンと弁パッキンが正しく取りつけられていることを確認してください。

4 ごはん容器にごはんを入れる

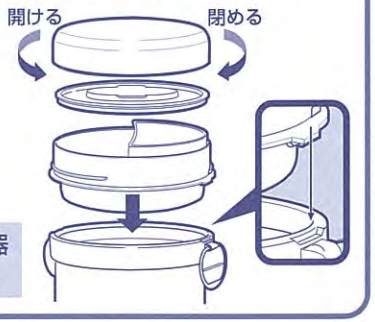
ごはん容器に、炊きたての熱いごはんを入れてふたをし、ステンレス内びんに入れます。
※ごはん容器ふたを閉めるときは、一度固くなりますが、ごはん容器ふたの▼印をごはん容器の左側の❙印の位置まで回して、きっちりと閉めてください。



5 おかず容器におかずを入れる

①おかず容器におかず仕切り容器をセットし、おかずを入れます。
②おかず容器ふたをおき、ふたを閉め、ステンレス内びんにセットします。

※容器は必ずスープ容器→ごはん容器→おかず容器の順で、ステンレス内びんに入れてください。



6 ロックをかけ、バッグに入れる

おかず容器セットにロックをかけ、バッグに入れます。
※はし箱はバッグの内側についているポケットに入れてください。

●かばんなどに入れるときは、万一の漏れを防ぐために、本体を縦に置いてください。

仕 様

品名		ステンレスランチジャー
品番		SL-NC09
ごはん容器(保温米飯容量)		0.31L (0.11L)
実容量	おかず容器	0.33L
	スープ容器	0.2L

※保温米飯容量は炊く前の米の量です。

●お買い上げの商品とこの取扱説明書に記載したイラストは異なることがあります。

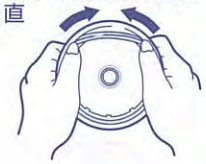
NC

お手入れ ●いつまでも清潔にご使用いただくために、ご使用後は必ずお 手入れをしてください。

スープ容器パッキンのはずし方・つけ方

●はずし方
スープ容器のパッキンは、つまようじなどで、スープ容器ふたの切り欠き部より、パッキンの内側からはずしてください。

●つけ方
つける場合は両側から押しながらつけます。
※ねじれたり、ふくれた箇所のある場合は指先で均等になるよう正しく直してください。
ねじれたり、ふくれた状態のまま使用すると、内容物が漏れる原因になります。

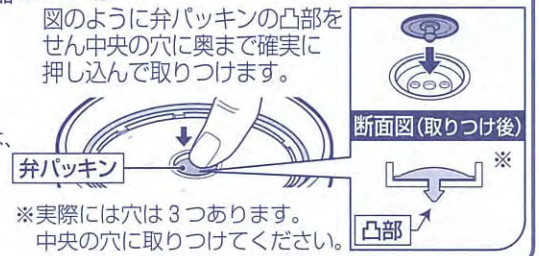


スープ容器弁パッキンのはずし方・つけ方

スープ容器の弁パッキンは、スープ容器ふたの中央についています。

●はずし方
弁パッキンをつまんではずしてください。
※お手入れ時、取りはずしたあとは、元どおりにセットしてください。
※弁パッキンを取りはずす時は、つめの先などで破らないようご注意ください。

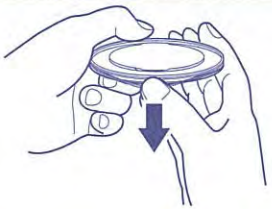
●つけ方
図のように弁パッキンの凸部をせん中央の穴に奥まで確実に押し込んで取りつけます。



※実際には穴は3つあります。中央の穴に取りつけてください。

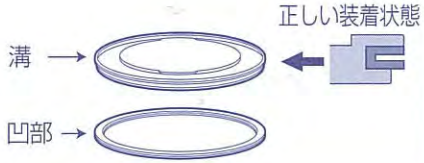
おかず容器パッキンのはずし方・つけ方

●はずし方
おかず容器パッキンは、指で下に押し下げるようにしてはずします。



●つけ方
おかず容器パッキンの凹部が外側になるように、おかず容器ふたの溝に取りつけます。

※ねじれた箇所のある場合は、指先で正しく直してください。
ねじれたままだと内容物が漏れる原因になります。
また、セット後はパッキン外周部を中心方向へ指でまんべんなく押さえてください。



●パッキンを取りつけ後、ねじれたり、ふくれた箇所のある場合は指先で均等になるよう正しく直してください。

ふた おかず容器セット ごはん容器 スープ容器セット はし箱・はし	ぬるま湯で薄めた台所用中性洗剤に浸して洗い、水気をよくふいて乾燥させる ●弁パッキン・パッキンは使用ごとに、はずして洗ってください。 ●弁パッキン・パッキンは、忘れずに取りつけてください。 ●乾燥の際は、ふたをしないで乾燥させてください。
本 体 ごはん容器ふた	ぬるま湯で薄めた台所用中性洗剤をスポンジなどに含ませて洗ったあと、水で流し洗いをしてください。 最後に乾いた柔らかい布で水をふき取ってください。 ●つけ洗いはしないでください。 内部に水が入り出なくなることがあります。
バッグ	ぬるま湯で薄めた台所用中性洗剤を柔らかい布に含ませ汚れをふき取ってください。

お手入れ時の注意

●煮沸はしないでください。また食器洗い乾燥機や食器乾燥器などは使用しないでください。
●本体外側は、漂白剤を使用しないでください。
本体の塗装、印刷、シールがはがれる原因になります。

●シンナーやベンジン・金属たわし・研磨材入りたわし・みがき粉・クレンザーなどは、使用しないでください。
●塩素系漂白剤は使用しないでください。
●丸洗いできますが、つけ洗い(水中に放置)はしないでください。
●本体を丸洗いしたあとは、必ず水分をふき取るようにしてください。
水滴のあとやさびが発生する原因になります。

においがついた場合の処置

長時間、汚れたままで置いたり洗い方が不十分な場合、いやなにおいが発生したり、樹脂が変色します。においがついてしまった場合は、次のように処置してください。

本体内側・ごはん容器セット おかず容器セット	十分に洗ったあと、水気をふき取り風通しの良い場所に置き、日光で1～2時間乾燥させる
スープ容器セット	**2～3分**煮沸してから同様に乾燥させてください。